



Sauce pesto

Une recette de Luculent! Testé (et mangé) pour vous...

Le pesto est une sauce originaire de la région de Gênes, ville portuaire méditerranéenne de la province de Ligurie, au nord de l'Italie.

Elle accompagne traditionnellement des pâtes ou des légumes grillés.

Quantité: 1/4 litre - Difficulté: Facile - Durée: 5 min

Ingrédients

- 30 feuilles de basilic
- 3 gousses d'ail
- 2 dl d'huile d'olive
- 50 g de parmesan râpé
- 30 g de pignons de pin

Préparation

1. Mixer ensemble tous les ingrédients pendant une minute environ. Allonger avec un peu d'huile d'olive si la sauce est un trop épaisse.